

福井工業高等専門学校選考基準

1. 業者選考の基本的な考え方

本校が学生食堂業務及び売店業務を委託する業者は、学生食堂・売店等の類似施設での業務実績があり、調理技術、安全衛生管理等の社内教育を積極的に行っている意欲的な企業で、かつ食事を学生に提供する意義や目的を十分に理解している企業でなければならない。また、調理員を安定的に雇用しており、かつその企業の経営状態等も安定していなければならない。このような基本を踏まえ、企画書ならびにヒアリングの内容を基に適正な選考を行うための基準を定め、より良い委託業者を選定する。

2. 書類・面接選考

提出された企画書の内容に基づき、以下の項目について、各選考員が提案業者ごとに5段階で評価し点数をつける。

- (1) 学生への食事提供に対する考え方
- (2) 給食業務における運営組織の状況
- (3) 食材仕入れシステムの状況
- (4) 食材における冷凍食品の割合
- (5) メニュー内容
- (6) 安全衛生管理体制
- (7) 調理従事者に対する研修等
- (8) 売店での販売物品
- (9) 事務処理
- (10) 会社の概要及び受託請負実績
- (11) 改善要求への対応の仕方
- (12) 従業員の服装
- (13) 従業員の態度
- (14) 提案食事
- (15) 質問事項の回答
- (16) 総合的な印象

3. 評価基準

- ① 選考項目に対する評価基準及び評価点数は次のとおりとする。

評価基準	点数
大いに評価できる	5
評価できる	4
普通	3
あまり評価できない	1
評価できない	0

- ② 評価は、上記①の5段階による加点方式により評価を行い、その総合点数で判定する。

4. 委託業者の選定

候補者の選定は選考員（学生主事補2名、総務課職員1名、学生課職員1名、合計4名）が採点表により評価し、採点表の集計に基づき、選定委員会（事務部長、学生主事、学生主事補1名、総務課長、学生課長、合計5名）での協議により委託業者を選定する。

5. 決定通知方法

企画書を提出したすべての業者に、FAXで決定内容を通知し、正式な通知は後日郵送する。